

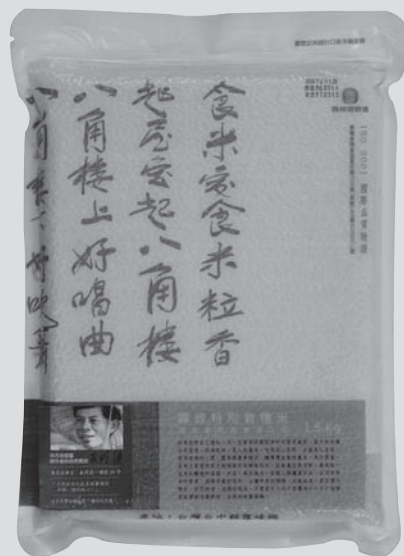
台灣農產品外銷宣導

打造香米的故鄉

—專訪台中縣霧峰鄉農會

文圖 | 徐清銘

米國新星「益全香米」紅遍全台，其發源地—台中縣霧峰鄉，農會於 91 年推動香米契作專業生產，導入 CAS、產銷履歷先進品管制度，從田間栽培到後續加工全程監控，每一粒米都經得起最嚴格的檢驗，短短幾年，奠定「霧峰香米」的品牌地位，即使價格較高，銷售量仍蒸蒸日上。國內品牌稻米風起雲湧，想在競爭激烈的市場頭角崢嶸，顧好品質是不二法門。



霧峰香米特別栽種米包裝上均附生產者照片

環境優越・重要穀倉

霧峰鄉平原遼闊、土壤肥沃，灌溉水源引自潔淨的烏溪，且因農業試驗所、前省議會均位於鄉境，重工業發展受限，鄉內污染源少之又少，生產良質米原即具有優勢，自來是台中縣重要穀倉。霧峰鄉農會主導設立香米產銷專業區，建立田間標準作業流程，用肥、施藥管控嚴格，稻米品質更上一層樓。

霧峰鄉農會推廣股長詹志雲表示，香米產銷專業區採契作方式推動，由農會與

霧峰香米契作專業區生產區塊完整

稻農直接訂定契約，保證價格收購，100 斤濕穀基本收購價 1,100 元，並依市價變化機動調整，整體價碼比一般米種高出甚多，價差可達 3、400 元。

專業區以「台農 71 號」益全香米為單一米種。益全香米係由日本「絹光米」與本土品種「台梗 4 號」雜交而成，米粒外觀短圓飽滿、晶瑩剔透，炊煮後，散發芋頭般的濃濃香味。益全香米以品質為導向，栽培作業方面，與以產量為導向的品種不一樣，最大差異在於施肥量不能過多，尤其忌諱氮肥，一旦過量，稻株就會倒伏。

專業契作・明定流程

香米專業區計畫開展後，第一年參與試種的稻農，因依照原先的管理模式栽培，稻株生長雖然漂亮，卻因結穗過



於飽滿而倒伏一片，農會敦請農試所專家進行密集講習，翌年情況即大幅進步。如今，參與專業契作的稻農，各個都是香米栽培高手。

詹志雲股長指出，選定品質導向的新米種從事專業生產，農會自始即鎖定品質為第一要項，與稻農訂約時，契約中即明定需遵守標準作業流程，整個田間生產管理作業，施肥、用藥的數量、品項、時機均有嚴格標準，稻農一旦違規，經檢驗一次不合格，即淘汰出局。

香米專業區第一年試種面積為 7 公頃，此後連年激增，由 50、80 公頃一路攀升，最多時接近 400 公頃，目前則僅 300 公頃上下，面積之所以縮減，即因部分稻農改不了根深蒂固的栽培習慣，農會於是斷然淘汰。

密閉包裝·隔絕污染

專業區品質管控以 CAS 標準為依歸，衛生安全是基本要求，在國內產銷履歷制度還未正式上路前，農會已先一步要求稻農從事詳盡的作業紀錄，繳交稻穀時一併送交；收割之前，農會並進行田間檢測，檢測結果必須完全符合標準，絕無僥倖。

第一線生產管控嚴謹，後續加工作業嚴謹程度亦不遑多讓。霧峰鄉農會碾米工廠係因應加入 WTO 預期稻米產業必有變局所興設的新式碾米廠，設備先進完善，製程動線分明，專業區稻穀入倉後，直到加工成為商品出廠，全程都不落地。



米粒檢測器可精密分析白米成分比值



香米真空包裝作業



農會開發香米鍋巴伴手禮

碾米廠廠長陳哲建說明整個碾製作業情形，香米專業區收割的濕稻穀送入廠後，經過磅、檢測含水量、熟度，剔除雜草、異物，完成初步篩選；經初級烘乾，再送入冷藏貯存，不同稻區各有專屬的貯存桶；待訂單確定，才開始進行後製加工作業，務使消費者吃到最新鮮的米；包裝作業則在密閉無塵室進行，將塵埃等污染因子隔絕於外。



數據說話·辨識品質

霧峰鄉農會碾米廠榮獲 CAS 認證，並通過 ISO9001、2000 國際品質認證，各項作業均符合嚴格標準，檢驗設備應有盡有。該廠率先使用「色彩選別機」，透過米粒色彩判讀，自動挑出碎粒、雜質，精密程度甚至細小的玻璃碎粒也無

所遁形。另外，「米粒檢測器」可測量白米的食味質，放入一把米後，須臾之間，其蛋白質、澱粉、水分含量比值均化為數據，清清楚楚，稻米的品質好壞，由科學儀器說話，最具公信力。

詹志雲股長表示，導入先進驗證制度，時時刻刻皆需接受監督考核，CAS 方面尤其嚴格，監督生產過程外，並不時抽驗市場貨架上的終端商品，除了安全性方面的殘毒檢驗，內容物分析、碎米粒比例、商品標示是否確實等，均須達到標準。

各式包裝·一應俱全

專業區產出統一以「霧峰香米」品牌行銷，雖然價格比市面一般米種高出一截，仍廣受消費者青睞，銷售量蒸蒸日上。

詹志雲表示，全台各地皆有栽種益全香米，但據消費者反映，霧峰香米的口感就是與眾不同，即使僅一溪之隔的草屯產區也有差異。他研判，益全香米係由位於霧峰的農試所培育成功的米種，霧峰可說是香米的故



香米、清酒雙英「樂禾」禮盒

鄉，氣候、風土最為「適配」，應是重要的因素。

霧峰香米有大小各式包裝，從 5 公斤到 300 公克袖珍型一應俱全，分級規格有平民、有貴族，掛上 CAS 標章尤其精緻，已通過產銷履歷認證者另有專屬禮盒，此外，凸顯個人特色的「特別栽種米」，每一包皆附上生產稻農的照片及簡介，直接對消費者「掛保證」。

發展加工・提升價值

主力食用米外，霧峰香米並研發系列附加產品搶

攻伴手禮市場，最早出爐的是香米鍋巴，還有精釀清酒。96 年啟用的霧峰農會酒莊，走日式和風美學風格，所開發的酒品取經日本最精緻的清酒釀製手法，如「不染」、「初霧」純米吟釀，只取用香米米心為原料，精米度高達 60%，酒質清澈透明、酒香高雅。

製酒過程的副產品也有用途，如原料米磨除的外層，蛋白質含量豐富，可用來提煉、製作面膜、香皂；酒粕可製作酒粕軟糖、酒粕香腸，每一粒米從裏到外完全利用，毫不浪費。

詹志雲股長指出，稻米是短期性作物，一年兩收，發展



白米加工成品分裝室採密閉無塵設計

小 啓

熱烈招募優質外銷農產品

為拓展我國農產品外銷，農委會特別建置台灣農產品外銷網符 (<http://www.agexporter.com.tw>)，提供農民團體及農產食品業者網路行銷的機會。台灣農產品外銷網有中、英、日文等 3 種版本，以外國買主為對象，為國內農產品免費宣傳平台。若大家有符合衛生安全及具外銷競爭力之產品，請洽 0800-506-088 外貿協會網路行銷中心。

加工品可調節市場供銷，並增加附加價值、拉長生命週期。他強調，在農業研究單位用心培育下，新米種風起雲湧，不過，適地適種仍是自然不變的法則，各地宜考量環境條件發展各自的特色米種，農會評估，益全香米是當地最理想的米種，農會

並已擬定長遠的經營計畫，全力發展香米為霧峰鄉的主力米種。[豐]

稻穀入倉後加工全程不落地

